

Ruže sa sirom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je

- **12**kora za pitu
- **12**korpica za mafine
- **3**jajeta
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**praška za pecivo
- ulje
- **1** **čaš**ajogurta
- **1** **kriš**kasira
- **3-4 kašike**kisele pavlake
- **200 g**kackavalja
- **malo** susama i maka za posipanje

Priprema

Umutiti jaja, so, prašak za pecivo, jogurt, pavlaku, sir, narendati jedan deo kackavalja i sipati malo ulja. Fil dobro izmešati. Uzeti jednu koru i poprskati je uljem, staviti drugu preko nje i naneti fil. Uviti u rolat, iseci ga na delove dužine otprilike oko 4-5 cm. Ja sam uzimala po 3 isecena dela i stavljala jedan do drugog u jednu koricu za mafine. Tako uraditi i sa ostalim korama i sa ostalim filom.

Korpice stavljati u pleh od mafina ili u obicnu tepsiju. Kad ste sve kore upotreбили i vaše ruže su formirane, premazati ih onim filom što ste odvojili, pa narendati kackavalji posuti makom i susamom.

Rernu prethodno dobro zagrejati i staviti da se peku, otprilike 25 minuta.

Videcete vec i sami kad su pecene, dok ne dobiju zlatno žutu boju.

Savet

Služiti vrue uz jogurt ili kiselo mleko. Prijatnoo!!!!